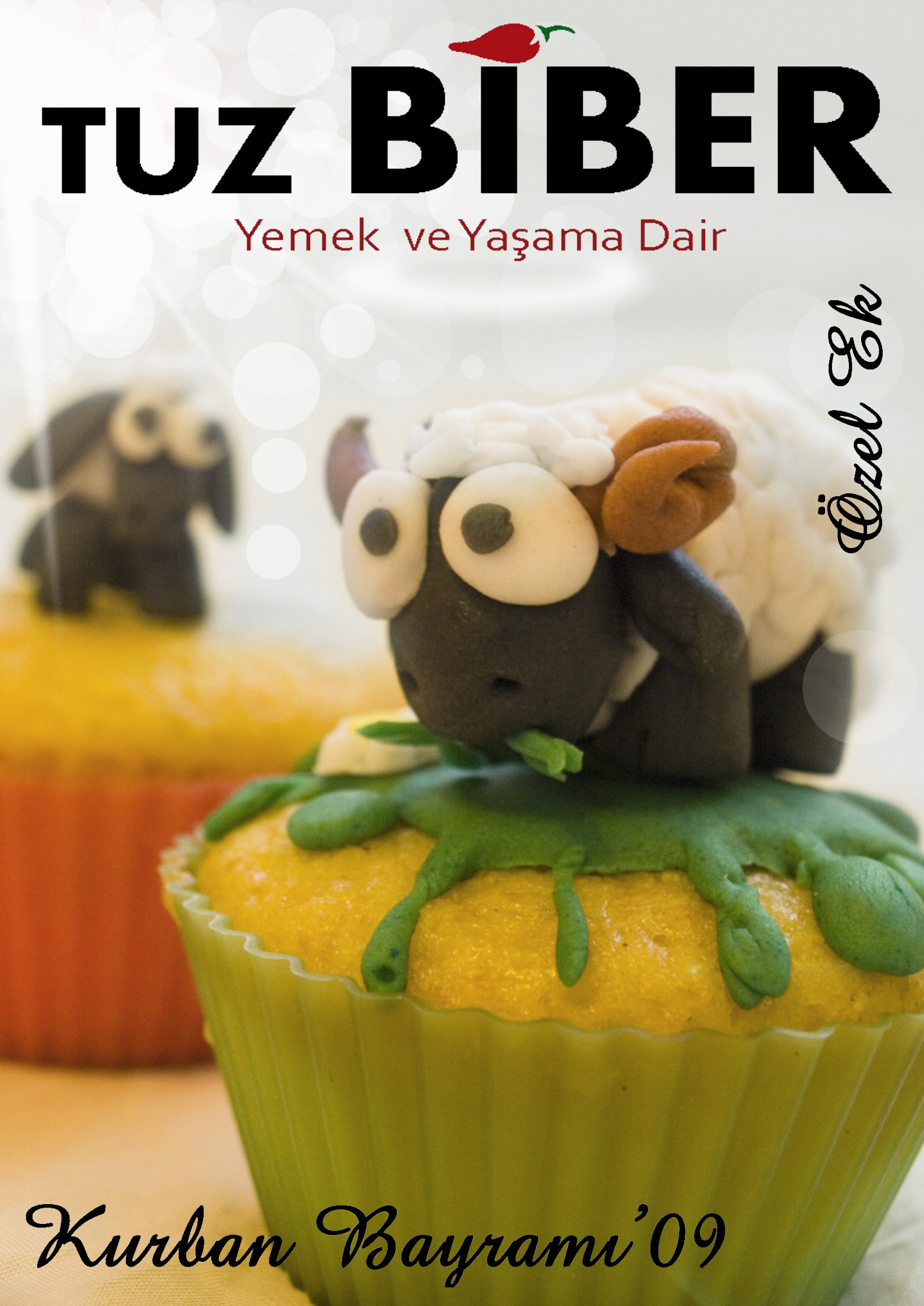
TUZ BİBER

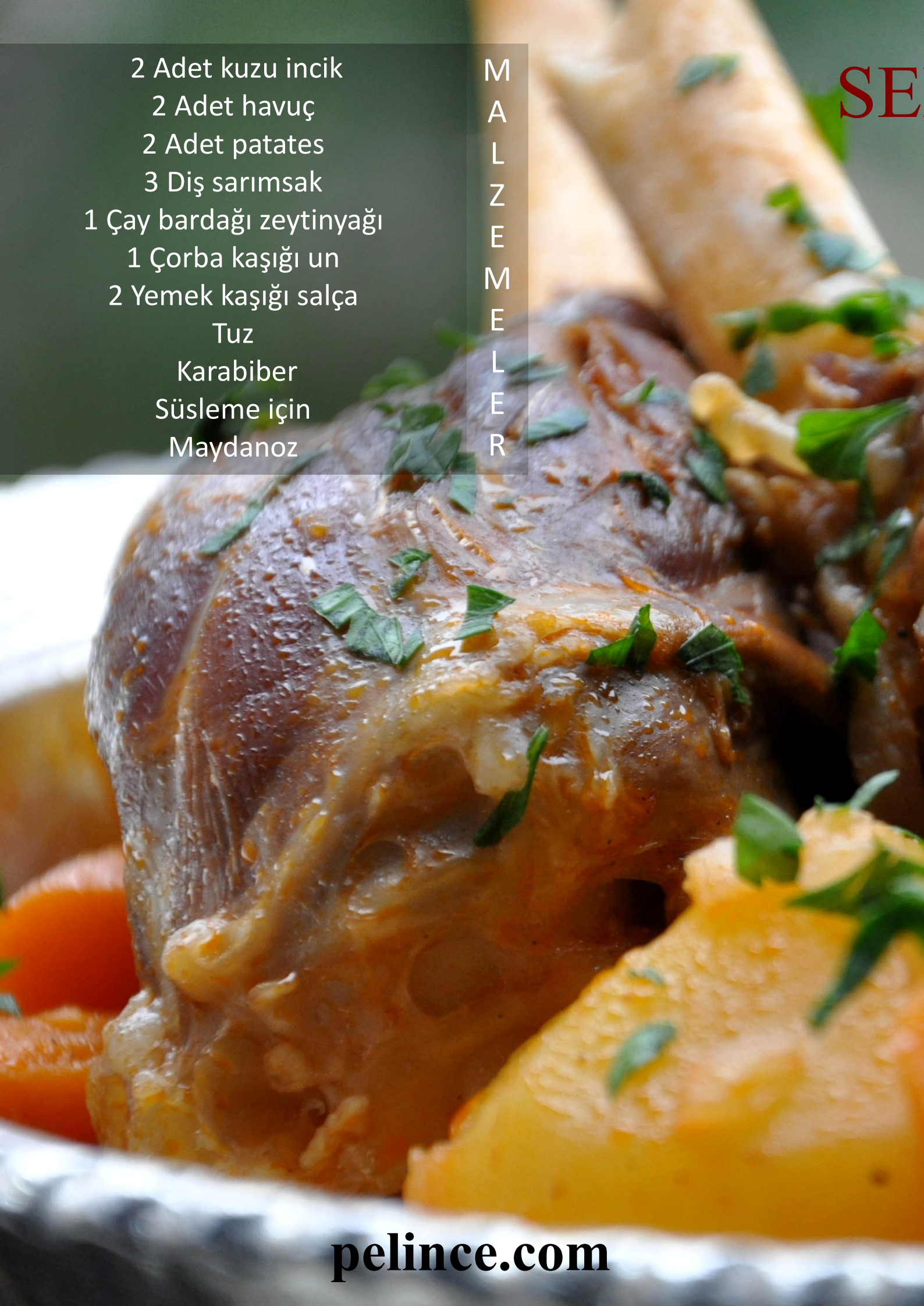
Yemek ve Yaşama Dair

Özel Ek



Kurban Bayramı'09

Kurban Bayramınızı
en içten dileklerimizle kutlar
sağlık, başarı ve mutluluklar dileriz.
TuzBIBER Ekibi



SE

MALZEMELER

2 Adet kuzu incik
2 Adet havuç
2 Adet patates
3 Diş sarımsak
1 Çay bardağı zeytinyağı
1 Çorba kaşığı un
2 Yemek kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Süsleme için
Maydanoz

pelince.com

BZELİ KUZU İNCİK

HAZIRLANMASI

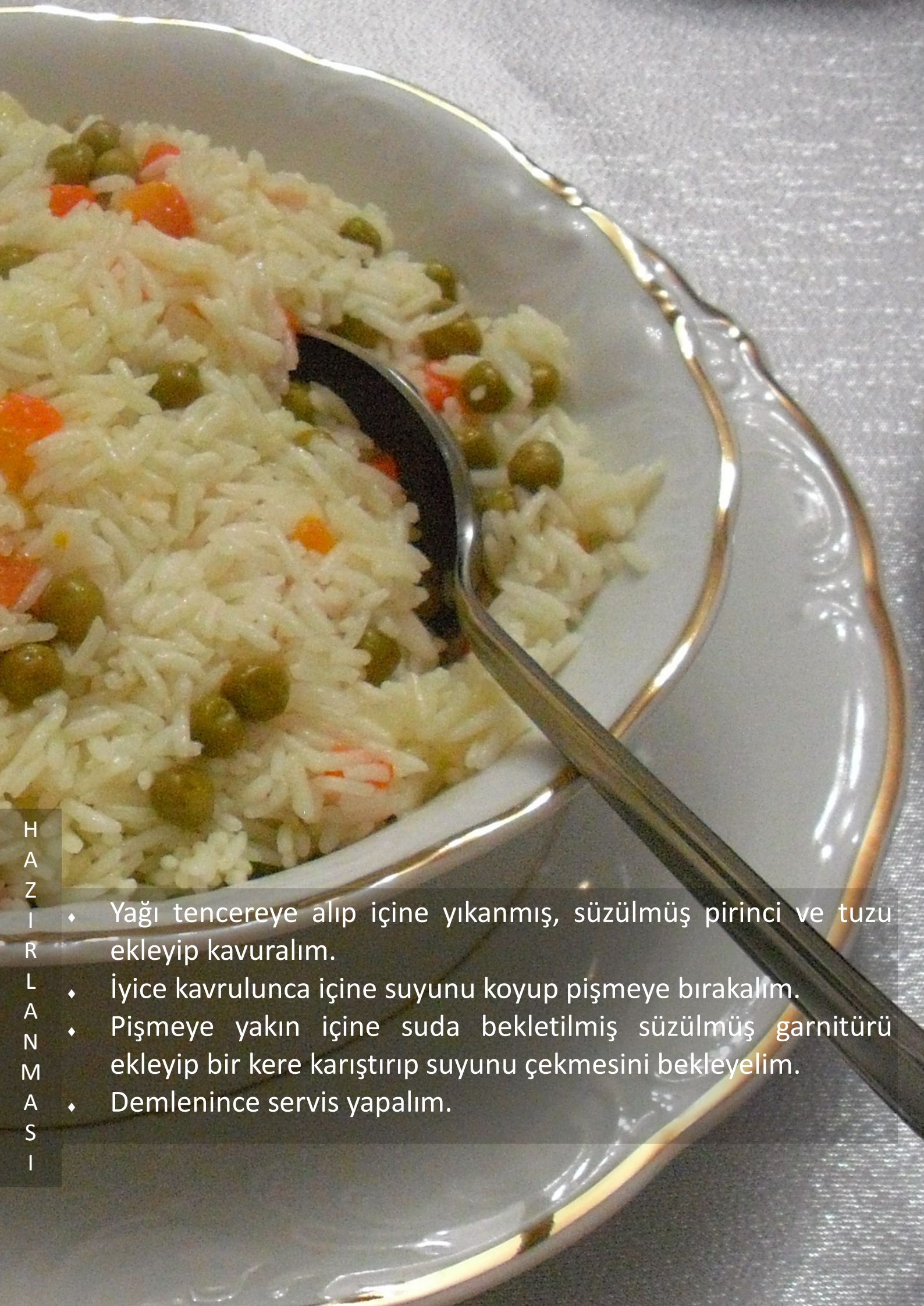
- Kuzu incikleri yıkayın. Kaynayan suyun içinde incikler beyazlaşana kadar 3-4 dakika haşlayın. Kenara alıp suyunu süzün.
- Diğer tarafta tencereye zeytinyağını koyun, yemeklik doğranmış kuru soğanı, bütün olarak soyulmuş sarımsakları ilave edip kavurun.
- Üzerine halka halka doğranmış havuçları ekleyin. Haşlanan incikleri tencereye dizin.
- İri şekilde doğranmış patatesleri de ekleyin. Üzerine salça ve un'u koyup karıştırın.
- İnciklerin üzerini geçecek kadar su ekleyin. Tuzunu ve karabiberini ilave edip orta ateşte yaklaşık 45 dakika pişirin.
- Sıcak olarak servis tabağına alın, üzerini maydanoz ile süsleyip servis edin.

GARNİTÜRLÜ PİLAV

MALZEMELER

2 Su bardağı basmati pirinç
1 Kavanoz garnitür
Tereyağı
Sıvıyağ
Tuz

birseninmutfagi.com



HAZIRLANMASI

- Yağı tencereye alıp içine yıkanmış, süzülmüş pirinci ve tuzu ekleyip kavuralım.
- İyice kavrulunca içine suyunu koyup pişmeye bırakalım.
- Pişmeye yakın içine suda bekletilmiş süzülmüş garnitürü ekleyip bir kere karıştırıp suyunu çekmesini bekleyelim.
- Demlenince servis yapalım.

ZEYTİNY
birseninmutfagi.com

YAĞLI LAHANA DOLMASI

MALZEMELER

1 Tane sarmalık lahana
2 Su bardağı pirinç
4,5 Tane kuru soğan
1 Çorba kaşığı domates salçası
1/2 Çorba kaşığı biber salçası
2 Çorba kaşığı tozşeker
Tuz
Karabiber
Nane
Kırmızı tozbiber
Yenibahar
Tarçın
1 Su bardağı zeytinyağı

HAZIRLANMASI

- Lahanayı yapraklarına ayırıp yıkayalım ve haşlayalım. Soğanı yemeklik doğrayıp yağda karamelize kavuralım.
- İyice kavrulunca içine salça, pirinç ve baharatları koyup kavurmaya devam edelim. İyice kavrulunca altını kapatalım.
- Lahana yapraklarını sarılacak şekilde keselim, içine harcı koyup saralım. Tencerenin dibine yırtılan birkaç yaprağı serelim.
- Sarılan dolmaları dizelim. Sarma işlemi bitince üstüne porselen bir tabak kapatalım. Üstüne 4 su bardağı su (pirincinizin cinsine göre değişir.) koyup kısık ateşte pişirelim.
- Tencerede soğumasını bekleyip iyice soğuyunca servis tabağına alalım..

MALZEMELER

1/2 Kilo sotelik kuşbaşı
2 Tane patates
Sıvıyağ ve tereyağı
Tuz,kekik

HAZIRLANMASI

- Eti tencereye koyup saldığı suyu çekene kadar pişiriyoruz.
- Suyunu çekince tereyağı ve sıvıyağ ekleyip kavuralım.
- Patatesleri et büyüklüğünde doğrayıp yağda kızartalım.
- Kavrulan etin içine kızaran patatesleri, tuzu ve kekiği koyup az su ilave edip tencerenin ağzını kapatalım.
- Suyunu çekince servis tabağına alalım.

ÇOBAN KAVURMA

birseninmutfagi.com

MALZEMELER

1 Kg kuşbaşı dana eti
125 Gr.Margarin
Yarım çorba kaşığı tuz
3,5 Su bardağı su

HAZIRLANMASI

- Dana etini iyice yıkayıp tuzla karıştırın.
- Eti kavuracağınız tencereye 125gr margarini koyun.
- Margarin eridikten sonra tuzladığınız eti tencereye ilave edin. Bir iki kez karıştırdıktan sonra suyunu ekleyin.
- Tencerenin kapağını kapatarak orta ateşte eti pişirmeye bırakın.
- Etler suyunu çekip yağına kalıncaya kadar pişirin.
- Daha sonra yanında bol yeşillikli mevsim salatası veya çoban salatası ile birlikte servisini yapın.

KAVURMA

Yemeğin su miktarı, etin sertliğine ve yumuşaklığına göre değişiklik gösterebilir. Eti kalaylanmış bakır veya alüminyum tencerede kavurursanız, çok daha iyi bir sonuç elde edersiniz.

pelince.com

MALZEMELER

1/2 Kilo kuşbaşı et
1 Tane kuru soğan
3 Su bardağı haşlanmış nohut
1 Çorba kaşığı domates salçası
1 Çorba kaşığı biber salçası
Tuz
Sıvıyağ

ETLİ NOHUT

HAZIRLANMASI

- Eti, tencereye alıp yüksek ateşte saldığı suyu çekene kadar kavuralım.
- Suyunu çekince içine doğranmış soğan ve sıvıyağı ekleyip kavuralım.
- İyice kavrulunca içine salçaları ve kaynamış suyu ekleyip pişirelim.
- Etler iyice pişince içine tuzunu ve nohutu ekleyip bir kaç dakika kaynatıp servis yapalım.

KURBAN BAYRAMI

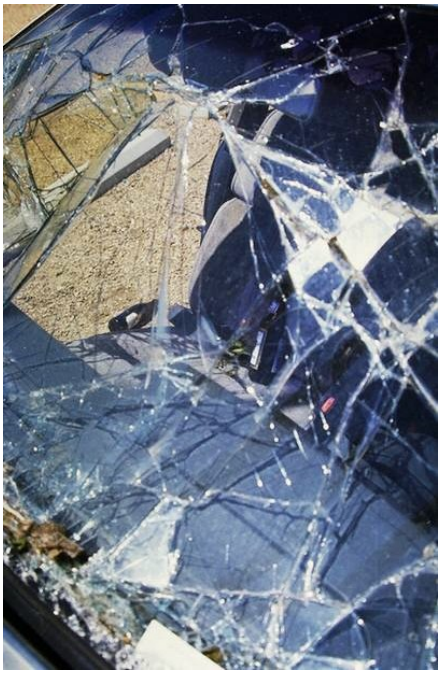
Hicri Takvim'e göre, Zilhicce ayının onuncu gününde başlar ve 4 gün sürer. Yani, ramazan bayramından 2 ay 10 gün sonradır. Kurban Bayramı aynı zaman da, Müslümanların hac görevlerini yerine getirmek için Mekke'ye gittikleri dönemdir.

Sanırım en güzel tatillerden de biridir. Kimileri için 4 gün güzel bir tatil fırsatı, kimileri için aile ziyareti, kimileri içinde eski dostları görmek için güzel bir fırsattır.

Ancak bilirsiniz ki, artık bayramlar eşittir tatil oldu. Hayır, sakın yazının devamının "nerde o eski bayramlar" cümlesiyle devam edeceğin sanmayın. Çünkü, eski bayramlara gelene kadar, eskilerden günümüze taşıyamadığımız ve kaybettiğimiz birçok şey var. En azından, adetlerini kaybetmiş olsak da bayramlarımızı hala kaybetmedik. Bu yüzden şanslıyız.

Kaybettiğimiz şeyler var, bu doğru ancak. Kaybedip geri alma şansımız asla olamadığı bir şey daha var ki, her şeyden önemli. Tabi ki HAYATIMIZ.

Her bayramda, ekranlarda bir sürü kaza haberi izliyoruz.Kaç ailenin bölündüğünü, canın yandığını görüyoruz. Sebepler hep belli; aşırı hız, dikkatsizlik. Tatili 5-10 dakika fazla kullanmak uğruna, bir ömrü feda ediyoruz.



Kurban Bayramı kazalarında son 10 yılda 1252 kişi hayatını kaybediyor. Ve yaklaşık kaza sayısı 900. Eğer rakamlara burada yer vermeye kalkarsam, sanırım bayramda trafiğe asla çıkmak istemezsiniz. Yani, her yıl binlerce kişi trafiğe kurban veriliyor. Bu bayram da, artık bu haberleri bu kadar sık duymamayı ümit ediyorum. Bayramlar, acıları değil, mutlulukları saklasınlar hatıra olarak. Bunun içinde tabi ki sürücülerin dikkatli olması gerekiyor. Heyecanla, hırsla değil, güvenle hareket edilirse trafiğe, önce yol benim peşinde olmadan, trafikte saygı öğrenilirse bu kazaların sonu gelmese de azalacağını düşünüyorum. Her yıl ekranlarda gördüğümüz facia haberlerini dilerim ki bu yıl da görmeyiz.

Her yıl hayretle izlediğimiz bir diğer olay ise kaçan kurbanlar. Traji-komik görüntülere neden olan kaçan kurbanlar, Türkiye'de her yıl çok fazla gündem oluşturuyor. Hayvandır kaçabilir buna söz yok ama, kaçan hayvanları yakalama şekillerine ne diyorsunuz? Hayvanların canı yanarak, insanların canı yanarak ve tehlikeli sahnelerle dolu haberlere ne yazık ki şahit oluyoruz.

Dini vazife yerine getirilirken ızdırap verilmemeli diye düşünüyorum. Ekranlarda görüyoruz ki, hayvanın boynuzundan tutan, kuyruğundan çeken bir çok vatandaş görüyoruz. Ben bu acımasızlığa daha yakışır bir isim bulamıyorum.

Bir diğer kurban bayramı felaketlerinden biri ise, uygunsuz yerde kesilen hayvanların kalıntıları.
Etrafın kan gölüne dönmesi ve savaş alanı izlenimi yaratması. Yine, bu durumun sebebi yetersizlikten başka hiçbir şey değil. Her ne kadar bu alanda çalışmalar yapılsa da, halka gerekli yönlendirmeler yapılsa da bu görüntülerin sonunu getiremiyoruz.

Birçok alan da, ilerledik demesini, kendimizi anlatmayı, ispat etmeyi biliyoruz. Ancak, ne yazık ki bazı noktalardaki eksiklerimizi çağdaşlaştıramıyoruz. Bu eksiklerimizin neden olduğu bedelleri de ödemek zorunda kalıyoruz. Bu bedelleri öderken de ya sorgulamıyoruz ya da yanlış yerlerden sorguluyoruz. Ve bu atlanan noktalarla da kayıplar veriyoruz.

Kaçan kurbanı yakalarken olan kazalar, bilinçsizce kesilen kurbanların rezaleti. Kurbanı kesen kişinin kendine verdiği zararlar gibi sonuçlarla karşılaşabiliyoruz.

Dilerim ki bu yıl, bu haberlere de pek rastlamayız.

Bir diğer önemli nokta ise, kurbanı çocukların önünde kesilmesi. Buna uygun resim bile bulup koymak istemedim. Çünkü, şöyle bir resimleri araştırdım ve bakamayacağım görüntüler gördüm.

Uzmanlar kesinlikle, çocukların gözü önünde kurban kesilmemesini söylüyor. Bu görüntü çocuklarda ciddi travmalara neden olduğundan, izletmekten kaçının diyorlar. Ama biz ne yapıyoruz, birde gidip kurbanın kanını çocuğun alnının orta yerine konduru veriyoruz.

Elbette ki, kurban bayramı bizim kültürümüz, geleneğimiz ancak, çocukların da ruhsal gelişimine önem vermek gerekiyor. Adetlerimizi, onları olumlu etkileyecek şekilde anlatmamız en doğrusu.

Kurban bayramından öle bir söz ettim ki sanki facia gibi . Yazdıklarım, ne yazık ki her yıl ekranda tanık olduğumuz haberler. Bunların dışında elbette ki, bayramlarımızın ayrı bir yeri ve önemi var. Bayramlarımız sayesinde, ertelediğimiz birçok şeyi yapabiliyor, ihmal ettiğimiz sevdiklerimizi ziyaret edebiliyoruz. En güzeli de, marketler, bakkallar bol bol para kazanıyor çocuklar sayesinde. Mis gibi el öpüp para toplama adetlerimiz varken, çocuklarımız kurban kanından da uzak büyüsünler. Sanırım kaybedecek bir şeyleri olmaz.

Herkesin bu bayramı huzurlu geçirmesini diliyorum.

Büyüklerimin ellerinden, küçüklerimin ve yaşıtlarımın yanaklarından öperim.

Herkese İyi Bayramlar.
Sevgilerimle.

Begüm Mol

vital-hayatadair.blogspot.com

KAVRUL
birseninmutfagi.com

MUŞ UN KURABİYESİ

MALZEMELER

2 Su bardağı tarin yağ
2 Su bardağı pudra şekeri
Alırı kadar ev unu ve un
Kayısı çekirdeği

HAZIRLANMASI

- 1 su bardağı unu tencerede yağ koymadan kokusu çıkana kadar kavuralım ve soğumaya bırakalım.
- Robota yağı ve şekeri koyup köpürene kadar çırpalım.
- İçine kavrulmuş un, ev unu ve beyaz un koyup yoğuralım.
- Minik toplar yapıp ortasına kayısı çekirdeği batıralım.
- Isıtılmış fırında pişirelim.

ELMALI ÜZÜMLÜ K

KEK

MALZEMELER

225 Gr.Eritilmiş tereyağ
1 Su bardağı yoğurt
2 Adet yumurta
1.5 Su bardağı tozşeker
1 Paket kabartmatozu
3 Su bardağı un
2 Adet elma
Tarçın
Kuru üzüm

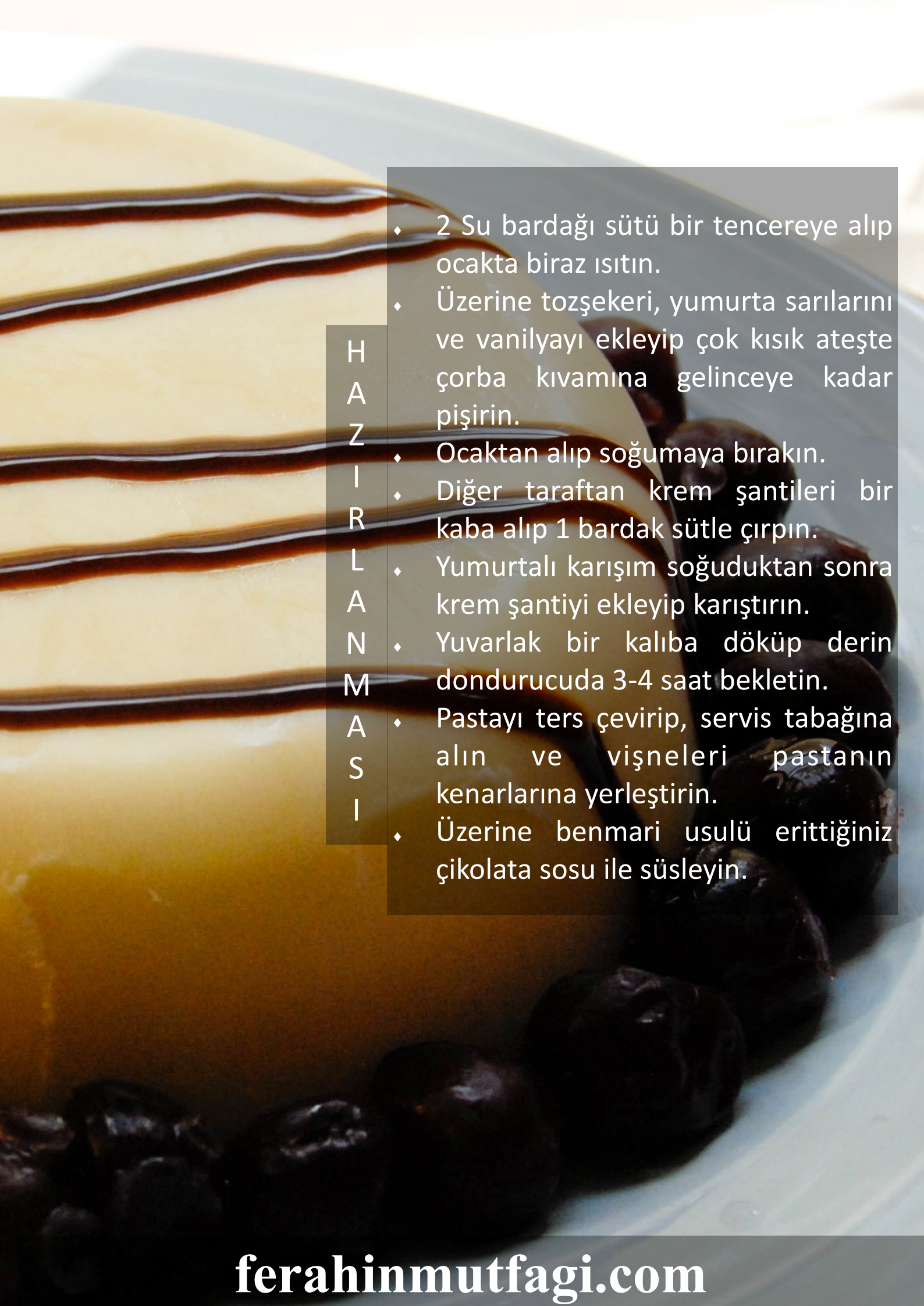
HAZIRLANMASI

- Yumurta ve şekeri mikserle iyice çırpın.
- Eritilmiş tereyağı ve yoğurdu ilave edip çırpmaya devam edin.
- Un ve kabartma tozunu hamura ekleyin.
- Tereyağ ile yağlayıp unladığınız kalıba karışımı aktarın.
- Elmaların kabuklarını soyup ince dilimler halinde kesin.
- Kek hamurunun üzerine yerleştirin
- Üzerine tarçın ve üzümleri serpiştirin.
- 180 derece de 45 dakika pişirin.

VİŞNELİ PARFE

MALZEMELER

3 Su bardağı süt
5 Adet yumurtanın sarısı
1 Su bardağı tozşeker
1 Paket vanilya
2 Paket kremşanti
1 Su bardağı vişne
Süslemek için
Çikolata Sosu



HAZIRLANMASI

- 2 Su bardağı sütü bir tencereye alıp ocakta biraz ısıtın.
- Üzerine tozşekeri, yumurta sarılarını ve vanilyayı ekleyip çok kısık ateşte çorba kıvamına gelinceye kadar pişirin.
- Ocaktan alıp soğumaya bırakın.
- Diğer taraftan krem şantileri bir kaba alıp 1 bardak sütle çırpın.
- Yumurtalı karışım soğuduktan sonra krem şantiyi ekleyip karıştırın.
- Yuvarlak bir kalıba döküp derin dondurucuda 3-4 saat bekletin.
- Pastayı ters çevirip, servis tabağına alın ve vişneleri pastanın kenarlarına yerleştirin.
- Üzerine benmari usulü erittiğiniz çikolata sosu ile süsleyin.

TUZ BİBER

Yemek ve Yaşama Dair

Dergi kapağındaki fotoğraf Zehra Gürgen`e aittir.